

Trufa vainilla



Ingredientes:

210 gr Nata líquida

Azúcar invertido

450 gr Chocolate blanco

2 vaina/s Vainilla

60 gr Mantequilla

Elaboración:

Cobertura con el azúcar invertido a fundir solo un poco.

La nata calentamos con vainilla, semillas y vainas, volcamos la nata sobre la cobertura sin las vainas, mezclamos

Añadimos la mantequilla a los 32 – 35 grados, mezclamos como una ganache.

Mejor esta ganache en la TH.